

Adventní šneci z kynutého těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 1

3389 kalorií , **0 g** cukrů , **168 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/adventni-sneci-z-kynuteho-testa>

Příprava

Do nádoby pekárny vložíme přísady na těsto v pořadí tekuté a pak sypké. Zapneme program "těsto". Po skončení programu vykynuté těsto rozpůlíme a každou část vyválíme na obdélník. Vyválené těsto potřeme rozpuštěným máslem, rovnoměrně poklademe oloupanými jablky nastrohanými na hrubé slzy. Vrstvu jablek posypeme skořicovým cukrem, sekanými ořechy a pomerančovou kůrou.

Opatrně svineme jako roládu a rozkrájíme na kolečka asi 2 cm silná. Kolečka klademe řeznou stranou na plech s pečícím papírem. Kondenzované mléko (neslazené) smícháme se 2 lžícemi rumu a potřeme okraje koleček. Nakonec šnecy posypeme mandlovými lupínky nebo mandlemi nasekanými na nudličky. Pečeme ve středně rozehřáté troubě lehce dozlatova.

Tip k receptu

Pokud použijeme sladká jablka, postačí jeden sáček skořicového cukru na obě půlky těsta.

Ingredience

- 100 ml slunečnicového oleje
- 1 vejce
- 3 lžíce rumu
- 500 g polohrubé mouky
- 20 g droždí
- 3 plnější lžíce cukru krupice
- Na potřetí těsta: 80 g rozpuštěného másla
- Náplň: asi 6 středních jablek
- Na potřetí šneků: 3 lžíce kondenzovaného mléka
- 200 ml mléka
- Na potřetí šneků: 2 lžíce rumu
- Náplň: 4 hrsti nasekaných vlašských ořechů
- Náplň: 2 sáčky skořicového cukru
- Na posypání: hrst mandlových lupínků nebo nudliček
- špetka soli
- Náplň: 2 lžičky pomerančové kůry

Kategorie

Česká, Rodina, Moučník

